

2021 Recioto della Valpolicella DOCG

Brigaldara | Venetien

Der Recioto wird im Weingut Brigaldara ausschließlich in den besten Jahrgängen produziert, wenn die natürliche Trocknung und Gärung ein Qualitätsniveau erreichen, das den hohen Ansprüchen dieses Produkts gerecht wird. Die Trauben werden im Veroneser Pergola-System angebaut und sind mindestens 20 Jahre alt. Sie werden sorgfältig ausgewählt und müssen gesund und knackig sein, um den langen Trocknungsprozess erfolgreich zu durchlaufen. Die Gärung erfolgt unter Verwendung der einheimischen Hefepopulation im Weinkeller, was eine schonende Extraktion der in den Schalen enthaltenen Farb- und Aromastoffe ermöglicht. Sie endet auf natürliche Weise, sobald das Gleichgewicht zwischen Alkohol und Restzucker erreicht ist.



Der Recioto ist eine Trockenbeerenauslese, die aus den gleichen Rebsorten hergestellt wird, die auch für den Amarone verwendet werden. In der Farbe präsentiert er sich in einem Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Das Bouquet entfaltet reichhaltige Aromen von Schwarzkirsche, Kirsche, Pflaume, Feige, Kaffee und Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich trocken, robust, vollmundig und anhaltend, wobei die warme Süße in einem langen Abgang kulminiert.

Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	Vanille, Rosinen, Schwarzkirsche
Geschmack	würziges Tannin, deutliche Süße, fruchtig am Gaumen

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass, Traubentrocknung
Trinkreife	2024-2034
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

kandierte Früchte, Blätterteiggebäck, Schokomousse

Produzent

Das Weingut Brigaldara befindet sich am Anfang des malerischen Tales von Marano, umgeben von 10 Hektar eigenen Weinbergen. Die terrassierten Weinberge liegen auf einer Höhe von 150 bis 250 m.ü.M. und sind mit den traditionellen Trauben des Valpolicella bestockt. Neben Corvina, Corvinone und Rondinella baut die Familie Cesari auch die weiße Traube Garganega für ihren Soave an. Das Weingut Brigaldara ist ein traditioneller Familienbetrieb. Seit 1929 entwickelte sich das Gut vom Mischbetrieb mit Wein-, Obst-, Getreide- und Olivenanbau zu einem Amaronespezialisten mit 10 Angestellten, 50 Hektar Rebfläche und 300 000 gefüllten Flaschen. Die seidig-kraftvolle Struktur der Amarone sind das Markenzeichen der Familie Casari und definitiv ein Grund, diese Weine zu probieren.

Gründungsjahr	1979
Anzahl der Mitarbeiter	10
Rebfläche	50 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Corvina, Corvinone Rondinella, Garganega

Via Brigaldara 20 | IT 37029 San Pietro in Cariano